

# 消费资讯



曼联中国官方乳制品饮品合作伙伴  
Official Dairy Drink Partner of Manchester United for China

# 官方检测报告 营养快线风干凝结 主要成分为人体所需的5大类营养素

### 权威检测:营养快线是一种正常的饮料

饮料业巨头娃哈哈公司的“营养快线”,最近遭遇“凝胶”风波。

有网友做了一个实验,将娃哈哈生产的饮料营养快线倒入一个瓷盘,经一夜时间阴干,饮料变成了白色的胶状物。

消息很快引起人们的关注和热议,并对营养快线等所有含乳饮料营养价值产生了疑问。

为此,国家食品质量监督检验中心专门对娃哈哈营养快线进行了检测。

检测结果前天出来了,营养快线胶状物主要成分如下:

蛋白质 8.0%,脂肪 9.2%,总碳水化合物 65.8%,灰分 3.1%,水分 13.9%,灰分中主要是钾、钠、钙、镁、锌等矿物质,其中钾为 669 毫克/100 克,钠为 790 毫克/100 克,钙为 332 毫克/100 克,镁为 374 毫克/100 克,磷为 130 毫克/100 克,锌 7.2 毫克/100 克。

从这份检测报告来看,营养快线胶状物的主要成分为人体所需的5大类营养素:蛋白质、脂肪、总碳水化合物、灰分、水分。其中的蛋白质、脂肪和总碳水化合物,娃哈哈公司昨天表示,主要来源于牛奶和蔗糖成分。

浙江大学食品与生物学院副院长叶兴乾教授也看了这份报告,他认为,从报告中来看,营养快线是一种正常的饮料,可以饮用。

近期,微博和微信上有很多关于娃哈哈营养快线“凝胶”的流言,引起了小伙伴们的疑问。其实这些都是2011年底的网络谣言,娃哈哈集团当时就已经辟谣并报警处理。同时不少行业知名的科学家及媒体亦自发地对这一恶意炒作进行了科普性辟谣。2011年12月,国家食品质量监督检验中心专门对娃哈哈营养快线进行了检测,结果显示营养快线胶状物的主要成分为人体所需的5大类营养素:蛋白质、脂肪、总碳水化合物、灰分、水分。

以下为根据国家食品质量监督检验中心检验报告做的报道和采访,全文转发,以解广大消费者的疑虑。

郑州晚报记者 王一品

### 专家表示:营养快线经阴干后成白色胶状物,属“正常现象”

在营养快线的“凝胶”风波中,也有部分人对其中的添加剂提出质疑。

中乳协理事长宋昆冈,中国农业大学食品科学与营养工程学院教授任发政,中国食品发酵工业研究院副院长宋全厚,中国食品添加剂协会副理事长兼秘书长薛毅做客新华网,对乳饮料中的食品添加剂作了详细解读。

他们认为,营养快线经阴干后成白色胶状物,属“正常现象”。

任发政教授和宋昆冈理事长都认为,多糖物质具有胶体性质,比如大分子、多糖包括牛奶中的蛋白质,都具有胶性,水分含量达到一定比例时就可以成为一种胶

体状态。

薛毅秘书长表示,食品添加剂是为了改善食品的色香味、品质以及加工特性而添加的一些物质。在营养快线这款产品,标签上注明使用的食品添加剂——瓜尔胶、黄原胶等,都属于多糖类物质,是允许在饮料中使用的添加剂。这两种添加剂从使用量上来说是没有限制的,而且两种添加剂的原料都从天然物质中加工而成的。

宋昆冈理事长指出,使用添加剂必须遵守标准,同时要恰到好处。事实上,添加瓜尔胶、黄原胶等对企业来说,加多了是要增加成本的,并非多多益善。对某些添加剂,企业也不会多加,比如

说香精,加多了是臭的;比如色素,含乳饮料里也允许添加,但是色素加多了颜色就变得不正常了,所以请消费者放心。

据了解,营养快线自2006年投产以来,不仅在国内市场受欢迎,在国外市场也受到追捧。2007年,娃哈哈营养快线相继进入周边俄罗斯、越南市场,2008年开始进入加拿大市场,2010年开始进入新加坡市场。同时营养快线已在美国食品药品监督管理局(即FDA)备案,并顺利在欧美市场销售。



## 获得FDA认证 出口美国、加拿大

# 营养快线

上市



周年

# 畅销10年 健康相伴

